



Dr. Oetker versmelt zoet en krokant tot ultieme dessertbeleving met Ristorante Pizza Dolce al Cioccolato!

Een heerlijk zoete pizza, verrijkt met een smeùige chocoladesaus en 3 verschillende chocoladetoppings, op een krokante dunne bodem met subtiële chocoladesmaak.

De meest verrukkelijke pizza voor intens chocoladeplezier!

Nu ook in België te koop!



Twintig jaar na de lancering van het onvolprezen 'Ristorante'-gamma, innoveert het Duitse bedrijf Dr. Oetker de wereld van de diepvriespizza's én de desserts opnieuw, en brengt met de Ristorante Pizza Dolce al Cioccolato een heerlijke, zoete en smeùige dessertpizza op de markt. Het recept is even simpel als briljant: Pizza? Lekker. Chocolade? Ook lekker. Versmelt beide lekkernijen tot één mooi geheel en je serveert een verrassend, maar heerlijk dessert om te delen met het ganse gezin, vrienden en familie. Verwacht u niet aan een combinatie van tomaat met daarover een laagje gesmolten chocolade, wel aan de befaamde dunne, krokante Ristorante-pizzabodem, overgoten met een smeùige chocoladesaus en 3 heerlijke chocoladetoppings. In Duitsland is deze kant-en-klare, unieke chocoladebeleving in pizzavorm reeds een doorslaand succes. De Ristorante Pizza Dolce al Cioccolato nestelde zich er meteen na de lancering al stevig in de top 3 van bestverkochte pizza's. Nu is ook België eindelijk aan de beurt en bij Dr. Oetker, de marktleider in diepvriespizza's en 'home baking',



zijn de verwachtingen rond de Ristorante Pizza Dolce al Cioccolato ook in ons land hooggespannen.

Eten is weten!

“We brengen de Ristorante Pizza Dolce al Cioccolato op de markt als een unieke uitbreiding op ons gamma”, zeg Koen Goossens, Head of Marketing bij Dr. Oetker Belgium. “Als marktleider in het segment van diepvriespizza’s en ‘home baking’, vinden wij het onze plicht om te innoveren en als bedrijf de trends op de voet te volgen, te bepalen en te zetten. De huidige consument durft duidelijk te experimenteren op het vlak van voeding en deinst absoluut niet terug voor deze heerlijk zoete dessertpizza.

De chocoladepizza zorgt voor een nieuw consumptiemoment naast de bekende, hartige, traditionele pizza’s. De perfecte combinatie van pizza en chocolade zal naast een extra verkoop in de diepvriesafdeling, innovatie brengen naar de consument. Deze heerlijk zoete pizza, verrijkt met een smeuijge chocoladesaus en 3 verschillende chocoladetoppings, heeft een krokante bodem met subtiele chocoladesmaak.

Bovendien is dit een ideale zoete zonde om te delen met vrienden en familie. Kant-en-klaar de oven in en 10 minuutjes later is het genieten maar, makkelijker kan niet! Het succes van onze chocoladepizza in Duitsland, overtreft alleszins de stoutste verwachtingen en we zijn ervan overtuigd dat ook België de Ristorante Pizza Dolce al Cioccolato zal kunnen smaken, want eten is weten!”, zo besluit Dhr. Goossens.

Bereiding Ristorante Dolce al Cioccolato

- Verwarm de oven op 200 graden
- Zet de pizza in de oven en laat 10 à 11 minuten bakken, zodat het deeg kan uitharden en de chocoladetoppings de kans krijgen om te smelten.
- Genieten maar!

*De chocoladepizza is geen vervanger van de klassieke variant, noch van vlees en groenten.

Facts & Figures



Allergenen

Dit product bevat geen van de door de wet verplicht te vermelden ingrediënten die een allergische aanval kunnen uitlokken.

Voedingswaarden Ristorante Dolce Al Cioccolato

	PER 100 G BEREID PRODUCT	PER PORTIE BEREID PRODUCT	%*
Energie	1338 kJ 319 kcal	1004 kJ 240 kcal	12 %
Vetten	14 g	11 g	16 %
waarvan verzadigd	5.2 g	3.9 g	20 %
Koolhydraten	40 g	30 g	12 %
waarvan suiker	17 g	13 g	14 %
Eiwitten	5.9 g	4.4 g	9 %
Zout	0.54 g	4.4 g	7 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ / 2000kcal).